

Sopa de Pollo con Fideos

Sirve: 8 Porciones

Ingredientes

- 1 **taza** cebolla picada
- 1 **taza** zanahorias picadas
- 1 **taza** apio picado
- 1 **clavo** de ajo picado
- 2 **cucharaditas** aceite vegetal
- 1/2 **cucharadita** harina
- 1/2 **cucharadita** condimento para aves
- 6 **tazas** caldo de pollo sin grasa
- 4 **tazas** papas picadas
- 2 **tazas** de pollo sin piel, cocido y picado
- 3 **tazas** fideos anchos
- 1 **taza** leche evaporada sin grasa

Preparación

1. Dore las cebollas, las zanahorias, el apio y el ajo con aceite en una sartén.
2. Mezcle la harina y el condimento para aves en un tazón pequeño.
3. Revuelva la mezcla de harina y condimento para aves con las verduras doradas. Vierta la mezcla en la olla de cocción lenta.
4. Vierta el caldo, las papas y el pollo en la olla de cocción lenta. Revuelva y cocine a fuego lento durante 5 a 6 horas o hasta que las papas estén suaves.

5. Añada los fideos y la leche evaporada. Cocine hasta que los fideos estén suaves, aproximadamente 20 minutos. No lleve a hervir después de añadir la leche.

6. ¡Disfrútelo!

New York CACFP